

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ N°8

Correction sujet n°8

5. Conduire une étude technologique (écrit de 20 à 30 minutes)

5-1. Justifier l'intérêt de faire tremper 5 minutes les végétaux dans un bac de décontamination : **2 x 1 point**
2 réponses sont attendues

- *Éliminer la terre*
- *Éliminer les micro-organismes*

5-2. Lorsque vous allez chercher votre boîte de thon en réserve, vous vous apercevez que la D.L.U.O est dépassée.

Définir la D.L.U.O : **2 points**

Date limite d'utilisation optimale

Elle figure sous le terme « à consommer de préférence avant le » ou « à consommer de préférence avant fin ».

Cela indique, que l'aliment conservera toutes ses propriétés gustatives et nutritionnelles, jusqu'à cette date.

Donner la conduite à tenir : **2 points**

Prévenir le chef en cuisine et jeter la boîte

5-3. Vous réalisez un refroidissement rapide du clafoutis aux poires.

Justifier l'intérêt microbiologique de cette technique : **2 points**

Le fait d'abaisser très rapidement la température permet de rester le moins longtemps possible dans la zone de danger c'est-à-dire la zone où les micro-organismes se multiplient le plus et donc d'éviter tout risque de contamination

Vous devez remplir une fiche HACCP. Citer le but de la méthode (ou démarche) HACCP **2 points**

Cette démarche permet de limiter le risque de contamination des denrées lors des étapes de production des préparations, pour éviter que les gens ne soient malades (TIAC)